DINER

DE HOOGHE Heeren
eten, drinken en genieten

www.dehoogheheeren.nl

Starters

Broodbol Ⓥ **9,50**
Breekbrood met kruidenboter, pompoenhummus en aioli

Gemarineerde Carpaccio **12,50**
Dungesneden rundercarpaccio, knoflook-oude kaas dressing, rucola, gebrande hazelnoten en oude kaas van Kaasboerderij Berkhout

Huisgerookte Zalm en Rivierkreeft **15,50**
Dun gesneden zalm, gemarineerde rivierkreeft op zuurdesemtoast met kruidenkaas, crispy chili-olie, kappertjes en rode ui

Gerookte Bieten met Geitenkaas Ⓥ **11,50**
Zacht gegaarde biet met geitenkaascrème, gerijpte geitenkaas, appelgel, walnoot en Granny Smith

Warme voorgerechten

Geroosterde Bloemkool **11,50**
Bloemkool met nori-pankocrumble, cashewnotencrème, sesam en crispy chili-olie

Gebakken Schelvis **13,50**
Gemarineerde schelvis met knolselderijcrème, frisse venkelsalade en limoen

Koreaanse Ribfingers **13,50**
Zacht gegaarde ribfingers in gochujang glaze met kimchi koolsalade en sesam

Soepen

Pomodorisoep Ⓥ **8,50**
Tomatensoep met room, basilicumolie en croutons

Soep van de Dag **8,50**
Dagelijks wisselende soep van de chef

Allergie of dieetwens?
Vraag onze medewerkers gerust naar de allergenenlijst.

Ⓥ Vegetarisch
Veganistisch
Pittig

Onze collega's laten je ook graag de dessertkaart zien!

Maaltijdsalades

Alle salades worden geserveerd met friet

Gemarineerde Rundercarpaccio **18,50**
Slamix met dun gesneden rundercarpaccio, knoflook- oude kaas dressing, rucola, pijnboompitten en oude kaas van Kaasboerderij Berkhout

Jerk Chicken **18,50**
Jamaicaanse gemarineerde kip, mangochutney, feta, komkommer, paprika en sla

Huisgerookte Zalm & Rivierkreeft **19,50**
Slamix met gerookte zalm en rivierkreeft, rode ui, kappertjes, sla en citrusdressing

Bulgur Salade Ⓥ **18,50**
Kruidige bulgur, gemarineerde kikkererwten, mangochutney, munt, granaatappel, tomaat, komkommer, paprika en rode ui

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet, salade en huisgemaakte compote

Truffel & Bacon Burger 22,50
Rundvlees met gebakken ui, bacon, oude kaas, sla, tomaat, augurk en truffelmayonaise

Big Green Egg Plate 32,50
Ribfingers, lamsspies, jerk chicken en rumpsteak met mangochutney en barbecuesaus

Franse Maïskip Suprême 24,50
Op de huid gebakken malse borstfilet met bospaddenstoelensaus of salieboter met geroosterde Roseval en seizoensgroenten

Roodbaars & Wilde Gamba 26,50
Gebakken roodbaars met gegrilde gamba, kruidige bulgur, seizoensgroenten en rouille

Catch of the Day Dagprijs
Vraag onze collega's waar we je vandaag mee verrassen

Biefstuk met Saus naar Keuze 26,50
Malse rumpsteak met bospaddenstoelensaus of pepersaus met geroosterde Roseval aardappel en seizoensgroenten

Tagliatelle a la Tartufo 20,50 Ⓥ
Verse tagliatelle met wilde paddenstoelensaus, truffel, gerijpte oude kaas en rucola

Indiase Kokoscurry 20,50
Geurige curry met kokosmelk, garam masala en kerrie gevuld met seizoensgroenten geserveerd met kruidige bulgur en warme naan

Chef's Special Dagprijs
Wat is het deze keer?
We vertellen het je graag

Voor de kleintjes

Pi Pa Poffertjes **7,50**
Poffertjes met boter, poedersuiker en stroop

Patatje Lekker Snacken **9,50**
Patatje met frikadelletjes, kaassoufflé, kipnuggets of vissticks met appelmoes en mayonaise

Pasta Tomatensaus Ⓥ **8,50**
Tagliatelle met tomatensaus en geraspte kaas

Als je bord leeg is, mag je een cadeautje uit de schatkist kiezen!

DE

HOOGHE

Heeren

eten, drinken en genieten

www.dehoogheheeren.nl